



# A LA CARTE



## LES ENTREES



- **6 Huîtres Spéciales de Claires n° 2 " Papin jacob" Producteur Affineur, 15 €**  
**Marché de Royan, beurre citron**

6 Oysters

● AOC Sancerre 2022 Domaine la Clef du Récit

- **Asperges et Petit Pois 14 €**

**Crèmeux d'asperges blanche IGP du blayais, pointes d'asperges en pickles, sponge cake petit pois, Asperges rôties et glace petit pois maison**

*White asparagus cream, pickled asparagus tips, pea sponge cake, roasted asparagus and homemade pea ice cream*

● Allemagne, Mosel Riesling Trocken 2021 Domaine Axel Pauly, Cuvée Purist

- **L'Ombre Chevalier 15 €**

**Ombre chevalier en gravelax, sorbet gin Mare maison, crème mousseline à l'aneth et crumble noisette**

*Arctic char in gravelax, house-made Mare gin sorbet, dill mousseline cream and hazelnut crumble*

● AOC Pessac-Léognan, Château Ferran 2016 Château Ferran

- **Le Foie Gras 18 €**

**Foie gras mi cuit IGP Sud-Ouest de la Maison Paris marbré au vin rouge du blayais, confiture de vin épicé**

*Semi-cooked foie gras IGP Sud-Ouest from Maison Paris, marbled with Blaye red wine and spiced wine jam*

● AOP Saint-Emilion Grand Cru 2019 Château de Bechaud, Grand Cru

### **Menu Enfant (jusqu'à 10 ans) 12€ :**

*Filet de volaille pané ou filet de poisson, accompagné de pommes de terre et légumes + glace enfant +boisson (jus d'orange ou sirop)*

*Breaded chicken breast or fish fillet, accompanied with potatoes or vegetables + ice cream + choice of beverage (orange juice or syrup and water)*

*Tous les tarifs s'entendent prix nets toutes taxes comprises*

*Nous tenons à votre disposition la liste complète et à jour des allergènes contenus dans nos plats.*

*All prices are net prices including taxes. We hold at your disposal the complete and up-to-date list of allergènes contained in our dishes.*

## LES PLATS

- **Cocotte de Conchiglionni farcis aux légumes de saison , jeunes pousses à l'huile d'herbes fraîches** 26 € 

*Casserole of Conchiglionni stuffed with seasonal vegetables and baby greens in fresh herb oil*

● AOP Condrieu 2022 Vent d'Ange Domaine Didier Morion

- **Maigre & Cassis** 32 €  
**Pavé de maigre infusé au beurre de poivre de cassis, mousseline de pommes de terre au cassis et sauce vin blanc cassis**

*Lean & Blackcurrant Meat Steak infused with blackcurrant pepper butter, blackcurrant potato mousseline and blackcurrant white wine sauce*

● AOC Pouilly-Fuissé 1er Cru Vers Cras 2021 Château de Beauregard - Joseph

- **Le Pigeonneau Royal** 35 €  
**Desossé et farci au couscous de blé fumé et petits légumes, jus de carcasse réduit**

*Desboned pigeon stuffed with freekeh couscous, spicy pigeon juiceans and seasonal vegetables*

● AOP Pauillac 2019 Chapelle de Haut-Bages Libéral, Château Haut-Bages

- **Le Veau** 35 €  
**Filet de veau juste rôti, quelques morilles & pointes d'asperges IGP du blayais, Sauce morilles et pommes Anna**

*Just-roasted veal fillet, a few morel mushrooms & IGP du blayais asparagus tips, morel mushroom sauce and Anna apples*

● AOP Margaux 2019 Château La Gurgue

## LES FROMAGE & DESSERTS

- **Le Fromage** 14 €  
**La Sélection de fromages affinés de La Farandole de Fromages**

● Cheese The selection of mature cheeses from La Farandole de Fromages

● AOC Gigondas 2020 Domaine Piaugier

- **Le Rocher de la Citadelle** 14 €  
**Ganache chocolat au lait, praliné maison à la noisette, cœur coulant à la liqueur de noisettes, chocolat croustillant esquimau**

*Crunchy sphere, creamy gianduja, and milk chocolate ganache*

● AOC Châteauneuf-du-Pape 2021 Domaine de la Graveirette

- **Caramel, Miso & Vanille** 14 €  
**Crèmeux caramel à la vanille, sponge cake à la vanille, sauce caramel miso, glace**

*Butternut bruled cream, ginger breadm mousse, shortbread biscuit*

● AOC Sauternes 2020 Cuvée Carmes de Rieussec, Domaine Barons de Rothschild (Lafite)

- **Le Citron** 14 €  
**Autour du citron : crèmeux, biscuit moelleux, glace maison, gelée**

● Lemon Lemon-based desserts: creamy, soft biscuits, homemade ice cream, jelly, etc.

● AOC Nikita Jardin des Agrumes 2021 Domaine Nouvelle, Le Grand Clos



